MiTutto®

Does It All

Instruction Manual

Manual de Instrucciones

Models
Modelos
9090 Series

Table of Contents

MODELS 9090 SERIES 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

MITUTTO® & ACCESSORIES MEASUREMENTS 4

MITUTTO® AT A GLANCE 5

MITUTTO® & ACCESSORIES DIAGRAM 6

MITUTTO® ASSEMBLY 6

USING YOUR MITUTTO® 7

FEATURES AND BENEFITS 8

CHOPPER BOWL 9

BLADES 10

Picatutto®, Chopper Blade 10

Blender Blade 10

Aerator Blade 11

Puree Blade 11

WHISK 12

CLEANING AND CARE 13

TIPS 13

MY NOTES 15

WARRANTY CARD 31

Congratulations...

on your purchase of the MiTutto® Does it All, a versatile tool by Miallegro® that will help you quickly and easily create delicious, nutritious meals, snacks, beverages and desserts that will delight friends, family and guests.

With MiTutto®, you'll easily blend, chop, mince, whip or puree foods and drinks directly in your pitcher, jar, bowl or pan, saving time and messy cleanup.

Mitutto®'s 5 multipurpose blades, plus food processor and whisk will help turn you into an accomplished gourmet chef in less time and with better results.

We hope you'll enjoy getting to know this versatile, creative tool. MiTutto® is truly a cook's best friend!

The miallegro® Team

Models 9090 Series

Models 9090 Series
550 Watts

Model	Watts	Shaft length	Color	Accessories	Size	Weight
9090	550	9 in. 22.9 cm	White & blue	All	16 ½ in. 41.9 cm	2.6 lbs 1.2 kg
9090G	550	9 in. 22.9 cm	White & green	All	16 ½ in. 41.9 cm	2.6 lbs 1.2 kg
9090S	550	9 in. 22.9 cm	White & blue	Beaker & Blender Blade	16 ½ in. 41.9 cm	2.6 lbs 1.2 kg

Important Safeguards

MODELS 9090 SERIES

WARNING CUT HAZARD

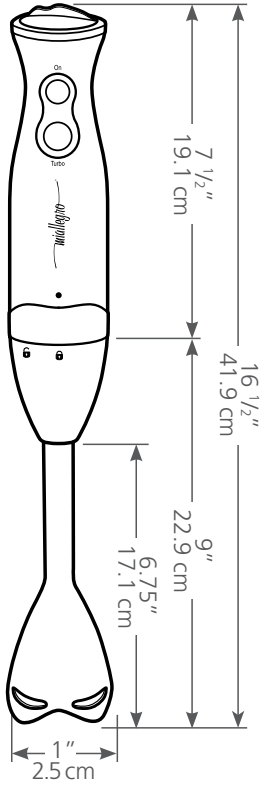
Handle blades carefully.
Failure to do so can result in cuts.

CAUTION: Please read and follow all safety precautions before using this electrical appliance.

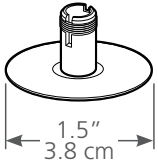
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the motor housing (4), cord, plug or whisk gearbox (7) in water or other liquid.
- Our electrical appliances meet all applicable safety standards. Before plugging your MiTutto® into an outlet, make sure your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Always unplug your MiTutto® if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Blades are **SHARP**. Handle carefully when removing, inserting or cleaning.
- The cutting blades are very sharp. Handle carefully, especially when removing or inserting the discs in the bowl and when cleaning.
- Only authorized service personnel should repair the appliance or replace the power cord. Faulty, unqualified repairs may cause hazards or damage the appliance.
- . Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter. Avoid letting the cord come in contact with hot surfaces or the stovetop.
- Do not use the beaker (11) or chopper bowl (9) in a microwave oven.
- Keep hands and utensils out of the container when the machine is running to prevent serious injury to users or damage to the unit.
- When mixing hot liquid, use a large container or make several batches in small quantities to avoid burns.
- This product is designed for household use only.
- Keep out of the reach of children.
- Before initial use, rinse all parts that will come in contact with food (see cleaning instructions).

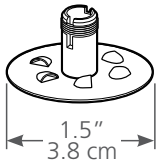
SAVE THESE INSTRUCTIONS

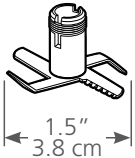
MiTutto® & Accessories Measurements

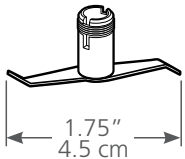


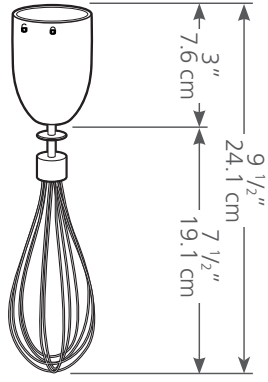
Models 9090 Series

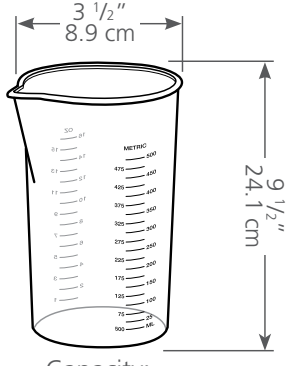




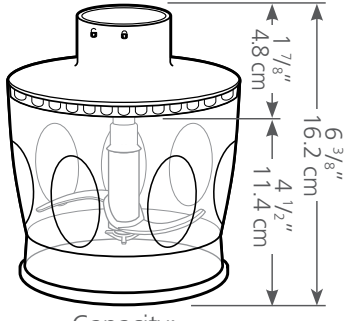






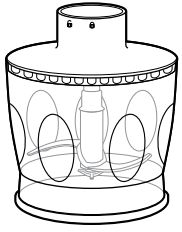


Capacity:
16 oz. / 500 ml



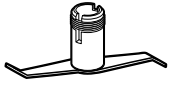
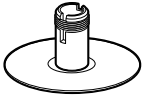
Capacity:
26 oz. / 770 ml

MiTutto® at a Glance

Accessory	Task	Foods	Speed
BPA free Chopper bowl 	*Shred, crumb	Cheese, chocolate, bread	Speed 5 and Turbo
	Chop	Vegestables, fruit, herbs, salsas	Speed 1
	Mix	Guacamole, cream cheese, dipping sauces	Speeds 3 and 4
	Crush, grind	Nuts, wheat, berries, cookies	Speed 5 and Turbo
	Refine	Sugar, rolled oats	Speed 5 and Turbo
Whisk	Whisk	Whipping cream, meringues	Speeds 1 - 5
	Mix	Sponge cakes and instant dessert mixes	Speeds 3 - 5

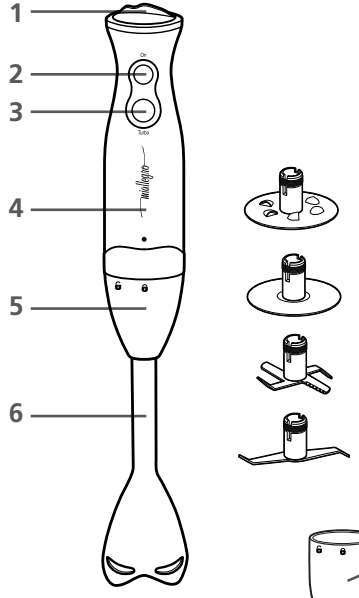
Order additional accessories or replacement parts at:

www.miallegrostore.com

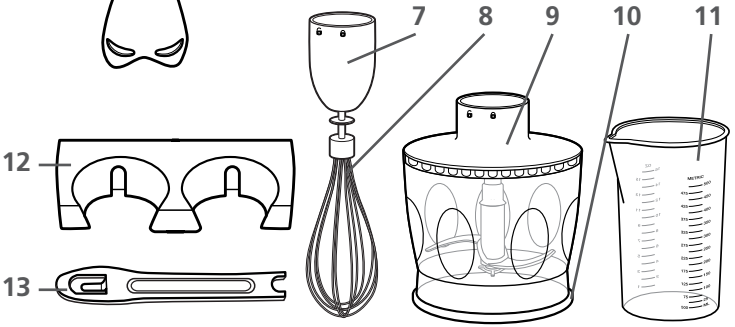
Accessory	Task	Foods	Speed
PicaTutto® blade  1.75 in.	*Chop, mince	Meats, high-fiber vegetables	Speeds 3, 5 and Turbo
	Mix, blend	Fruit, cream, soups, legumes	Speeds 2 - 4
	Crush	Tomatoes, peppers, frozen fruit or frozen drinks	Speeds 3 - 5
Blender blade 1.5 in.	*Blend	Fruit, vegetables, frozen juices	Speeds 4, 5 and Turbo
	Mix	Fruit cocktail, salad dressings, mayonnaise	Speeds 4, 5 and Turbo
	Chop	Tomatoes, sauces, soft veggies, cooked meats	Speeds 4, 5 and Turbo
Aerator blade  1.5 in.	*Aerate	Egg whites, cream, chiffons	Speed 3 - 5
	Whip	Meringues, puddings	Speeds 3 - 5
Puree blade 1.5 in.	Puree	Mashed potatoes, fruit purees	Speeds 4, 5 and Turbo
	Mix, blend	Pancakes, cakes, mixes, sauces, gravy, dips, hummus	Speeds 3 - 5

*Useful for making health or beauty products

MiTutto® & Accessories Diagram

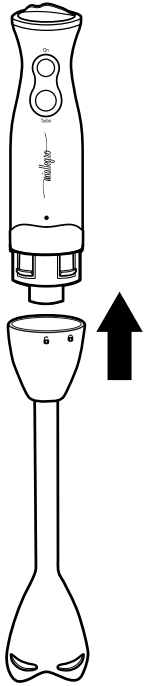


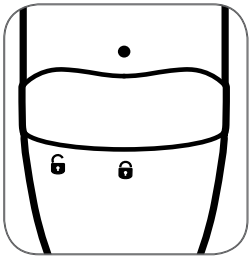
1 Variable Speed Switch
2 On Button
3 Turbo Speed Button
4 Motor Housing
5 Shaft Housing
6 Blender Shaft
7 Whisk Gearbox
8 Whisk
9 BPA Free Chopper Bowl
10 Rubber Base
11 BPA Free Beaker
12 Wall-Mount Bracket
13 Blade Removal Tool



MiTutto® Assembly

To assemble your MiTutto® align the dot to the locked lock position on the motor housing (4) and blender shaft (6) and turn it until it locks in place.

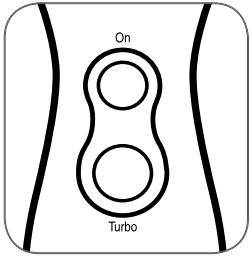




Using your MiTutto®

Before using your MiTutto® please read the Instruction Manual especially the Important Safeguards.

REMEMBER THE HAND BLENDER SHOULD NOT BE OPERATED FOR MORE THAN ONE MINUTE WITHOUT STOPPING. (Push On button and release; push On button and release…)



Your MiTutto® mixes, blends, purees foods quickly and easily. Use it to make sauces, soups, salad dressings, dietary dishes, beverages, batter for waffles, pancakes and puddings and chopping nuts or hard cheeses. {See Chopper bowl (pg 9) and Individual blades (pg 10)}.

The blender function is designed for use with its mixing beaker; however it can be used in a saucepan, bowl or other container.

PLEASE ASSEMBLE THE MITUTTO® UNPLUGGED.

Place food in a suitable container. For best results, food should be processed in small quantities.

ALWAYS REMEMBER TO LEAVE ENOUGH SPACE IN THE CONTAINER FOR FOOD MOVEMENT TO PREVENT SPILLAGE AND SPLATTERING.

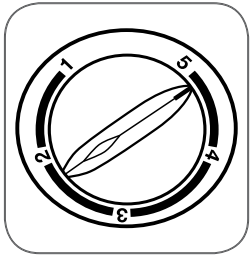
Insert your MiTutto® into the container with food then plug appliance into the wall outlet. Grasp unit in hand and press the On button. Guide your MiTutto® through the food, moving it slowly up and down and from side to side.

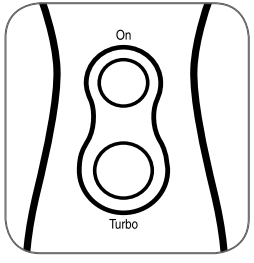
When pureeing food, it is important to use enough liquid to have smooth mixture. Adjust the consistency of the mixture by adding more liquids or soft solids.

When ready, unplug your MiTutto® before disassembling and cleaning it.

MiTutto® Features and Benefits

- The MiTutto® 9090 Series offers 550 watts of hand-held food processing power.
- Versatile: 5 speeds plus a turbo function make it an all-in-one gourmet tool with a total of 36 speed options.

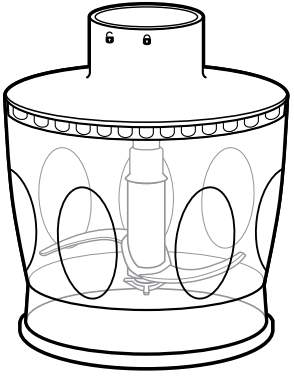




- Portable: Use with cold or hot contents by immersing in any container—a pot, jar, bowl or mug.

- Practical: Compact ergonomic design with non-slippery finish and a smooth, firm grip make MiTutto® attractive and easy to clean.
- MiTutto®'s accessories ensure ease of preparation.
- MiTutto®'s compact size makes it simple to store in a small space or mount on a wall using the screws and wall mount provided.

Chopper Bowl



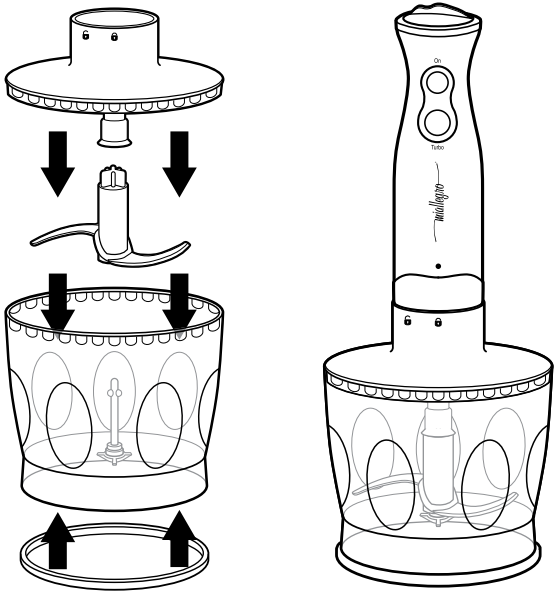
The compact yet powerful chopper bowl is a speedy, easy-to-use food processor. Whip up dressings or dips in seconds. Chop onions, garlic, peppers, herbs, tomatoes and more. Make chili sauce, fresh salsas, hummus, guacamole or other dips and spreads. Grind nuts, bread, parmesan and other hard cheeses. Create piecrusts for luscious desserts. The chopper bowl is especially useful for making your own fresh, healthy baby foods.

CHOPPER BOWL ASSEMBLY

To use the chopper bowl attachment, remove the blender shaft from the motor housing by grasping it firmly and twisting clockwise. To attach the motor unit to the top of the chopper bowl, line up the dot to the locked lock position and turn until it locks in place.

To remove the motor unit from the chopper bowl, twist it to the unlocked lock position and lift. To reattach the blender shaft to the motor unit, line up the dot to the locked lock position and turn until it locks in place.

For best results when using the chopper bowl, cut up larger pieces of food before chopping and fill only to the line shown. Do not operate for longer than 20 second intervals.



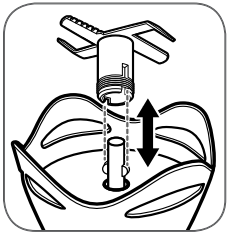
THE CHOPPER BOWL IS NOT SUITABLE FOR HOT FOOD.

The Blades

MiTutto® comes with a set of four blades, each with a distinct use.

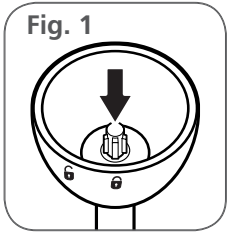
BLADE ASSEMBLY:

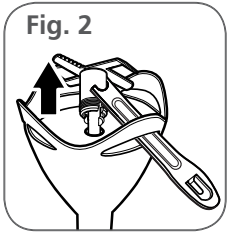
Insert the desired blade into the base of the shaft, ensuring that the groove on the blade lines up with both notches on the blender shaft.

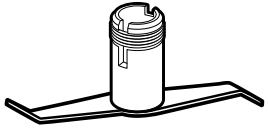


TO REMOVE BLADE:

To remove blade, hold shaft notch inside shaft housing (fig. 1). While holding shaft notch, place blade removal tool through the shaft groove to reach the base of the blade. Gently pull the blade up until the blade pops out (fig. 2).







PICATUTTO® CHOPPER BLADE

The powerful chopping blade chops or minces beef, poultry, pork and veal, and hard, raw, high-fiber vegetables. Chopping in an up and down motion causes fats and veins to wrap around the shaft, leaving you with pure protein.

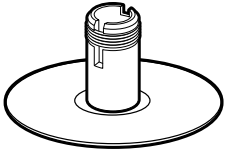
The chopping blade helps you prepare casseroles, stews, meatloaf, beef chili, quiche, crab cakes, chicken pot pie and baby food.

BLENDER BLADE

The blender blade with 4 blades blends, mixes and stirs milkshakes, juices, protein shakes, tomato sauce, salad dressing and mayonnaise.

It also blends frozen fruits for cocktails, desserts and spectacular smoothies.

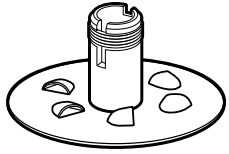
The Blades



AERATOR BLADE

The aerator blade incorporates air and lightness into ingredients with an up and down motion. Whip egg whites, frostings, puddings, chiffons, cream, skim milk, or nonfat dry milk in liquid. Use to make whipped cream, lemon meringue pie, eggnog, puddings, frostings, soufflés or anything you want to be fluffy.

This blade works fastest in a cylindrical container.



PUREE BLADE

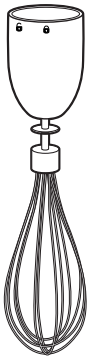
The puree blade removes lumps in seconds for silky smooth gravies, mashed potatoes and sauces made directly on the stovetop. It easily handles wet batters like cake mixes or pancakes, and whips up malts and shakes right in the glass. Cooks can make homemade mayonnaise and salad dressings with raw ingredients in the jar. The puree disc's motion adapts to your container's size and shape. For example, for gravies or sauces set on low speed it moves from side to side, effectively incorporating the entire contents. For mashed potatoes, an up-and-down, plunger-like motion instantly blends out lumps.

The puree blade excels at making vegetable or fruit purees, mashed potatoes, gravies, mayonnaise, tartar sauce, dressings, cocktails, pancakes, hummus and much more.

Beauty and health: The puree blade can also be used to prepare cosmetics using natural products for beauty and health.

Parties: The puree blade will turn you into a bartender who impresses guests by serving the finest cocktails and aperitifs.

Whisk



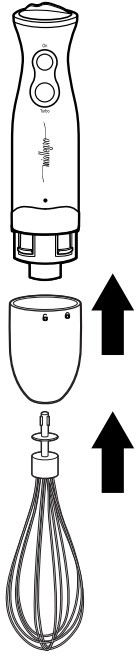
The whisk effortlessly produces whipped cream, meringue, sponges, instant desserts, frostings and French toast batter.

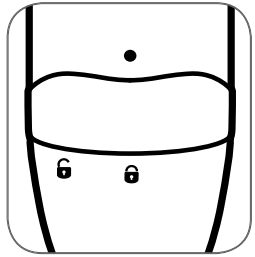
FOR BEST RESULTS:

- Use a wide bowl. The whisk should clear the sides of the bowl.
- Whip no more than 4 egg whites at a time.
- Whip up to 13.5 oz (400 ml) of chilled heavy cream.
- Move whisk clockwise.

WHISK ASSEMBLY

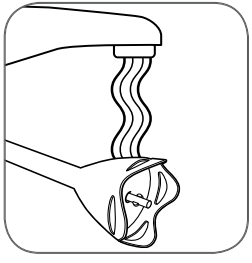
Align the end of the whisk with the small opening of the whisk gearbox. Align the dot with the locked lock position of the motor body with the assembled whisk attachment and slide the pieces together until you hear and feel the pieces click together.





Cleaning and Care of MiTutto®

- Always disconnect MiTutto® from the power supply before disassembling and cleaning.
- Clean the motor housing and whisk gearbox with a damp cloth. Do not immerse the motor housing, gearbox or blender shaft in water. The whisk can be removed from the whisk gearbox for easy cleaning.
- The blender shaft may be rinsed under the tap.



- The chopper bowl, chopper lid and blade may be cleaned on the top rack of dishwasher. After processing salty food, rinse the blades right away.

Tips For Creative Cooks

FOR DELICIOUS SMOOTHIES

Use a base of yogurt, milk, soymilk or almond milk. Add fresh or frozen fruit or frozen fruit juice, and honey or sweeteners such as granulated sugar, maple syrup or sugar substitutes. Add nuts, soy protein powder or flaxseed for added health benefits.

By using the MiTutto® blender disc on speed 5 and occasionally pressing turbo speed, you can create a delicious, nutritious smoothie without adding ice or water.

FOR FROTHY COFFEE WITH MILK, MOCHACCINO OR CAPPUCCINO

The frothy coffee drinks you create will impress your family, friends and guests. With the aerator disc set at speed 3, use a gentle up-and-down motion in the beaker until you achieve the desired result. For best results and the most foam, use whole milk.

Tips For Creative Cooks

CHOP, CHOP AND CHOP

The MiTutto® food processor is essential for quick preparation of vegetables such as garlic, onions, red or green peppers, fresh or dried tomatoes, olives, seeded eggplants, and herbs such as cilantro, thyme, parsley, basil, mint and oregano.

USE THE PROCESSOR TWO WAYS:

A) Place ingredients one at a time in the processor and set at speed 1 or 2. Pulse several times for a few seconds per pulse until you achieve the desired result. Transfer the chopped ingredients to a bowl and process the remaining ingredients. Once you have chopped all the desired vegetables and herbs, stir together and add to the other ingredients in the recipe.

B) Place all ingredients in the processor. Pulse as many times as necessary to achieve the desired result. Make hummus, guacamole, sour cream spreads, dips and mango salsa in seconds

* For uniformly and finely chopped herbs, use the chopper blade set at speed 1. Place the fresh or dry herbs in the chopper bowl and pulse 3 to 5 times.

FOR SMOOTH VEGETABLES SOUPS LIKE PUMPKIN, POTATO, ZUCCHINI, BROCCOLI AND MORE

Cook soup ingredients in a pot. When the vegetables are done, turn off the heat. Using the MiTutto® blender disc, blend the soup in the pot with an up-and-down motion. Serve and enjoy without dirtying extra dishes. From pot to soup bowl, the MiTutto® blender means less work and cleanup.

FOR CREAM CHEESE FROSTING OR GLAZE FOR CAKES

Option A) Place the cream cheese in the beaker with the other ingredients. Insert the aerator disc. Blend using an up-and-down motion until you achieve the desired consistency.

Option B) Place the cream cheese and other ingredients in the processor. Pulse several times until smooth.

My Notes

We invite you to share your discoveries and ideas with the Miallegro® Team.

Please visit us online at www.miallegro.com/us to register your product.

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Store Name _____

MiallegroUSA

@miallegro

MiallegroUSA

@miallegro

MiallegroUSA

www.miallegro.com/us

Tabla de Contenidos

MODELOS 9090 SERIES 17

DATOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD 18

MEDIDAS DEL MITUTTO® Y SUS ACCESORIOS 19

UNA VISTA DEL MITUTTO® 20

DIAGRAMA DEL MITUTTO® Y SUS ACCESORIOS . . . 21

DIAGRAMA DE ENSAMBLAR EL MITUTTO® 21

INTRODUCCIÓN AL USO DEL MITUTTO® 22

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE MITUTTO® . . . 23

PROCESADORA 24

LAS CUCHILLAS 25

Picatutto® 25

Licuadora 25

Aerador 26

Purees 26

BATIDOR 27

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL MITUTTO® 28

IDEAS 28

MIS NOTAS 30

TARJETA DE GARANTÍA 31

Felicitaciones...

Por haber adquirido un producto Miallegro® que será su apoyo en múltiples actividades en la preparación de alimentos y para crear momentos especiales...

Con MiTutto® siéntase un chef y comparta toda su creatividad con los suyos y disfrute

¡los aplausos!
El Equipo miallegro®

Modelos 9090 Series

Modelo 9090 Series
550 Vatios

Modelos	Vatios	Largo del mástil	Color	Accesorios	Medidas	Peso
9090	550	9 in. 22.9 cm	Blanco y azul	Todos	16 ½ in. 41.9 cm	2.6 lbs 1.2 kg
9090G	550	9 in. 22.9 cm	Blanco y verde	Todos	16 ½ in. 41.9 cm	2.6 lbs 1.2 kg
9090S	550	9 in. 22.9 cm	Blanco y azul	Vaso Medidor y Cuchilla para licuar	16 ½ in. 41.9 cm	2.6 lbs 1.2 kg

Datos Importantes de Seguridad

MODELOS 9090 SERIES

CUIDADO PELIGRO DE CORTARSE

Maneje las cuchillas con cuidado. El no hacerlo puede resultar con heridas.

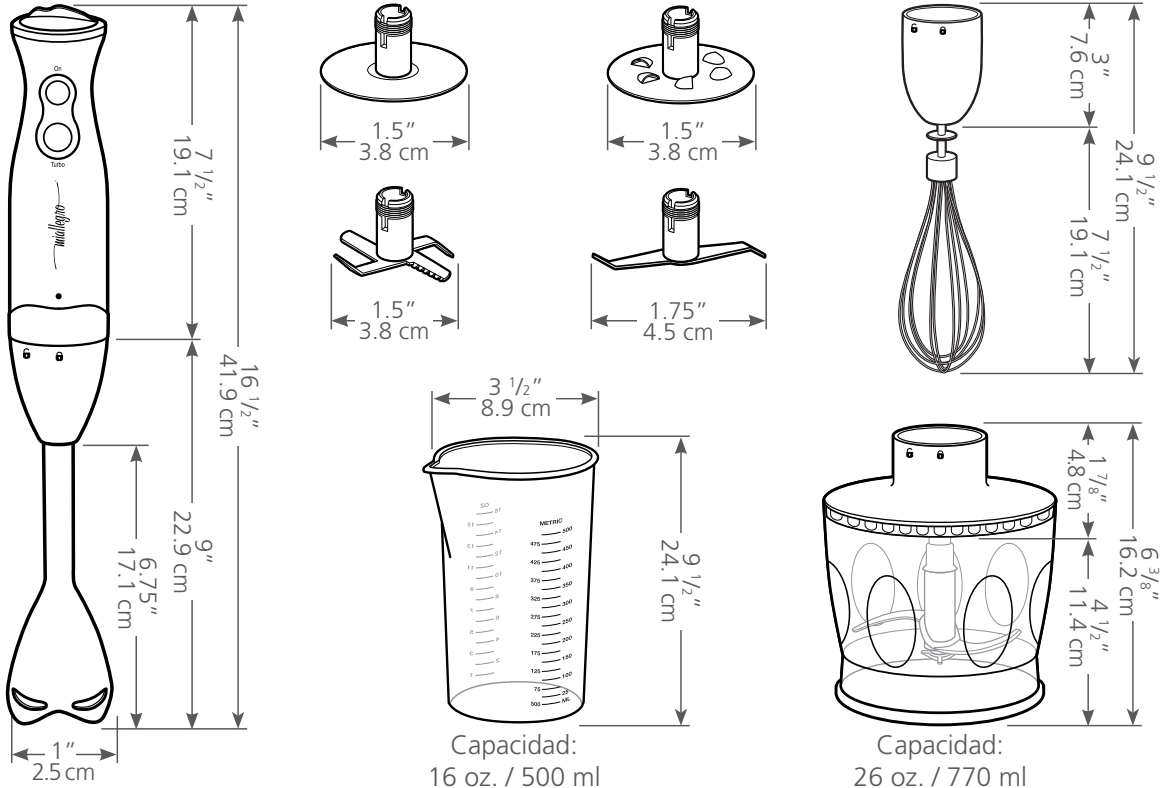
PRECAUCIÓN: lea todos los datos importantes de seguridad antes de usar por primera vez este producto.

Para el uso de electrodomésticos se debe tener precauciones de seguridad incluyendo las siguientes:

- No sumerja en agua u otro tipo de liquido la parte del motor (4), cordón eléctrico o la caja de engranaje del MiTutto®
- Antes de enchufarlo al tomacorriente, revise si el voltaje corresponde al que está impreso en la parte posterior del artefacto.
- Siempre desenchufe el MiTutto® del tomacorriente si no está en uso, así como antes de ensamblarlo o desensamblarlo y para limpiarlo.
- Las cuchillas son muy **FILOSAS**. Manéjelas con cuidado al removerlas, insertarlas o limpiarlas.
- Se requiere precaución cuando se están manipulando las cuchillas, en especial mientras las remueve del recipiente, vacía el recipiente o mientras las está lavando.
- Nuestros electrodomésticos cumplen con las normas de seguridad pertinentes. La reparación o el reemplazo del cordón eléctrico solo debe ser realizado por personal autorizado. Reparaciones defectuosas o no calificadas pueden ocasionar daños considerables al usuario.
- No permita que el cable quede colgando de la mesa o el tope de la cocina. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes, incluyendo las hornillas de la cocina.
- Recuerde que el vaso mezclador (11) ni el embase de la procesadora no son aptos para el microondas.
- Mantenga sus manos y los utensilios fuera del contenedor mientras está usando el MiTutto® para prevenir la posibilidad de daños a las personas o al equipo.
- Cuando este mezclando líquidos calientes use embases altos o trabaje con pequeñas cantidades por vez para prevenir accidentes.
- Este producto está diseñado solo para uso en el hogar.
- El equipo debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Antes de usar, enjuague todas las partes que puedan estar en contacto con los alimentos (Véase sección de limpieza).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Medidas del MiTutto® y sus Accesorios

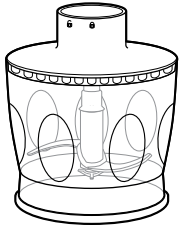


Modelos 9090 Series

Capacidad:
16 oz. / 500 ml

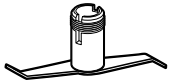
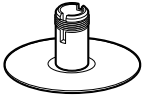
Capacidad:
26 oz. / 770 ml

Una Vista del MiTutto®

Accesorio	Funcion	Alimentos	Velocidad
Procesador sin BPA 	*Rasgar, migar	Queso, chocolate, pan	Velocidad 5 y Turbo
	Picar	Vegetales, fruta, hierbas, salsas	Velocidad 1
	Mezcla	Guacamole, queso crema, salsas sauces	Velocidades 3 y 4
	Muele	Nueces, trigo, frutas, galletas	Velocidad 5 y Turbo
	Refine	Azúcar, avena	Velocidad 5 y Turbo
Batidor	Batir	Crema batida, merengues	Velocidades 1 - 5
	Mezcla	Masas esponjosas y postres instantáneos	Velocidades 3 - 5

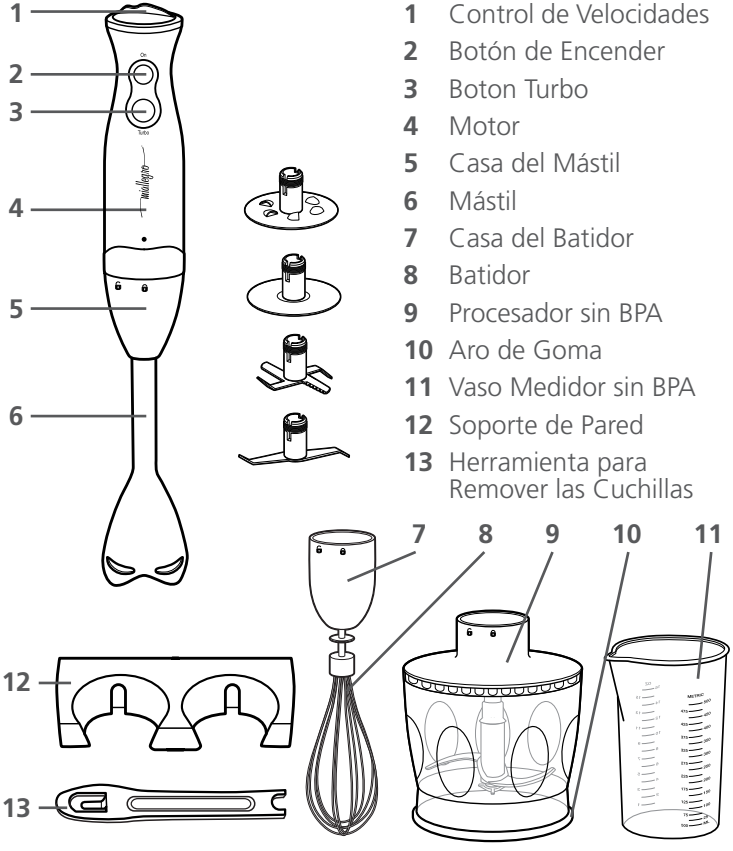
Para ordenar accesorios adicionales o de repuesto visita nuestro portal web:

www.miallegrostore.com

Accessory	Task	Foods	Speed
PicaTutto®  1.75 in.	*Picar	Carnes, vegetales de alta fibra	Velocidades 3, 5 y Turbo
	Mezcla, Licua	Fruta, crema, sopas, frijoles	Velocidades 2 - 4
	Moler	Tomates, ajís, fruta congelada o bebidas congeladas	Velocidades 3 - 5
Licuadora 1.5 in.	*Licua	Fruta, vegetales, jugos congelados	Velocidades 4, 5 y Turbo
	Mezcla	Coctel de fruta, aderezo, mayonesa	Velocidades 4, 5 y Turbo
	Picar	Tomates, salsas, vegetales suaves, carnes cocinadas	Velocidades 4, 5 y Turbo
Aereador  1.5 in.	*Airee	Claras de huevo, cremas, glaseados	Velocidades 3 - 5
	Bate	Merengues, pudines	Velocidades 3 - 5
Puree 1.5 in.	Puree	Puré de papa, purés de fruta	Velocidades 4, 5 y Turbo
	Mezcla, Licua	Panquecas, tortas, mezclas, salsas, hummus	Velocidades 3 - 5

*Útil en la preparación de cosméticos para la belleza o salud.

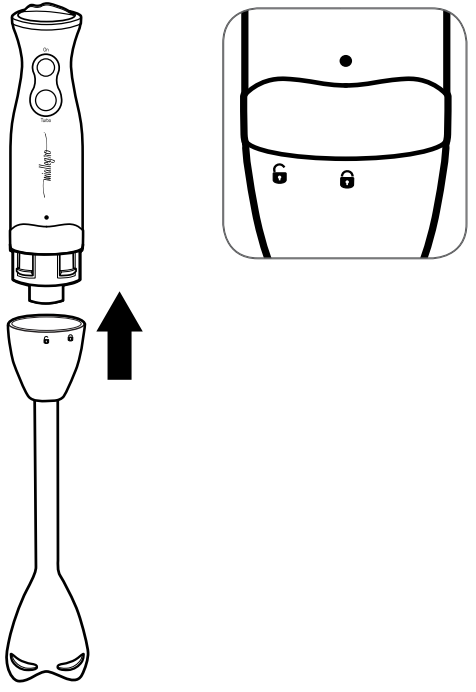
Diagrama del MiTutto® y sus Accesorios



1. Control de Velocidades
2. Botón de Encender
3. Boton Turbo
4. Motor
5. Casa del Mástil
6. Mástil
7. Casa del Batidor
8. Batidor
9. Procesador sin BPA
10. Aro de Goma
11. Vaso Medidor sin BPA
12. Soporte de Pared
13. Herramienta para Remover las Cuchillas

Diagrama de Ensamblar el MiTutto®

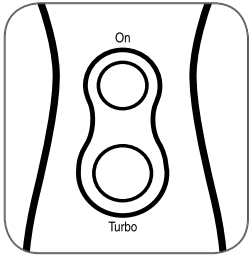
Para ensamblar su MiTutto®, alinee el punto que se muestra en el motor (4) con el candado abierto en el mástil (6) y girelo hasta que este aliniado con el candado cerrado.



El Uso del MiTutto®

Antes de usar el MiTutto® por favor lea este Manual de Instrucciones especialmente la sección de Datos Importantes de Seguridad.

RECUERDE QUE LA LICUADORA MANUAL NO SE DEBE DE USAR POR MAS DE UN MINUTO SIN PARAR. (Empuje el boton de encender y libere; empuje el boton de encender y libere…)



MiTutto® mezcla, licúa, y hace pure de sus alimentos rapido y facilmente. Utilice su MiTutto® para hacer salsas, sopas, aderezos de ensaladas, platos dietéticos, bebidas, panquecas y pudines y pica nueces o quesos duros. {Vea el procesador (pag 24) y las cuchillas (pag 25)}.

La función de licuar se diseñó para usar con su vaso medidor; sin embargo puede ser utilizada en una olla, bol o otro envase.

POR FAVOR ENSAMBLE EL MITUTTO® DESENCHUFADO.

Coloque el alimento en un envase conveniente. Para mejores resultados, el alimento se debe procesar en pequeñas cantidades.

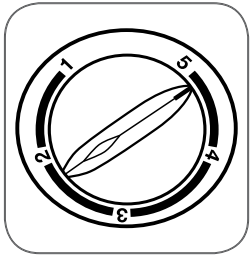
RECUERDE SIEMPRE DEJAR BASTANTE ESPACIO EN EL ENVASE PARA EL MOVIMIENTO DEL ALIMENTO PARA PREVENIR DERRAMAMIENTO Y SALPICAR.

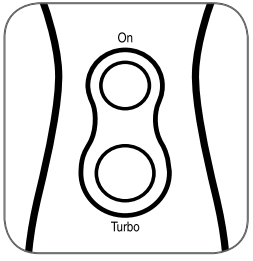
Inserte su MiTutto® en el envase con los alimentos después enchufe la unidad en el enchufe de pared. Agarre la unidad y presione el boton de encender. Dirija su MiTutto® a traves de los alimentos, moviendo su MiTutto® moviendo lentamente hacia arriba y abajo y de lado a lado.

Al hacer pure del alimento, es importante utilizar bastante liquido para que la mezcla sea lisa. Ajuste la consistencia de la mezcla agregando mas líquidos o sólidos suaves. Cuando este listo, desenchufe su MiTutto® antes de desensamblar y limpiar.

Características y Beneficios de MiTutto®

- La serie del MiTutto® 9090 es poderoso. Tiene 550 vatios para procesar sus alimentos.
- Cuenta con 5 velocidades y un turbo.

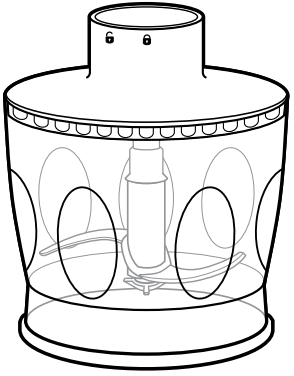




- Es portátil: Puede usarlo en cualquier tipo de embase, jarra, olla, bol y tazas grandes. Frio o caliente.

- Diseño compacto y ergonómico con acabado anti-deslizante, de agarre suave y firme a la vez.
- MiTutto® viene con un set de accesorios para asegurar el resultado excelente de cada preparación que conjuntamente con las 5 velocidades y el turbo hacen de MiTutto® la herramienta gourmet que "Lo hace todo". En total usted cuenta con 36 opciones.
- MiTutto® tiene el tamaño perfecto que le permite guardarlo en un espacio pequeño en la cocina o montarlo en la pared con el soporte de pared que viene con el equipo.
- MiTutto® es fácil de usar, fácil de guardar y fácil de limpiar.

El Procesador



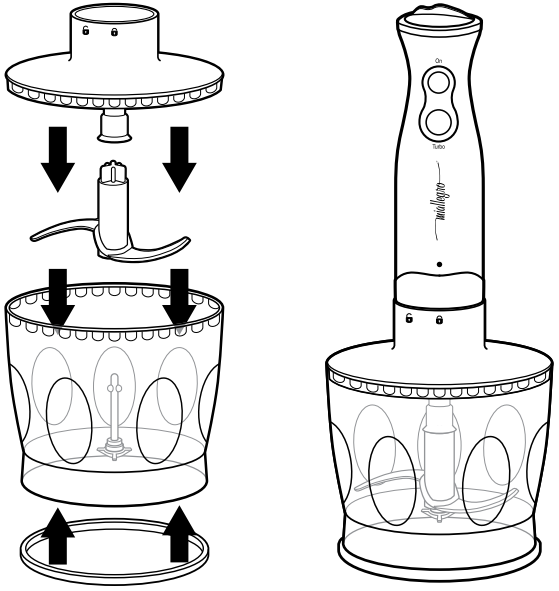
Es un procesador de alimentos por si mismo, muy buen tamaño y gran efectividad. Para hacer salsas y cremas para untar en segundos. Pica cebollas, ajo, pimientos, hierbas, tomates y mucho más. Muy recomendable para hacer chiles, picodegallo, humus, guacamole, pasta de cangrejos. Pude moler y rayar nueces, pan, queso parmesano y otros quesos duros, hacer la base de los pasteles, y muy especialmente alimentos y papillas para bebes.

ENSAMBLAR EL PROCESADOR

Para usar el processador remueva el acesorio del batidor de la unidad principal, agarrandolo firmemente y girandolo hasta que el punto de la caja del motor (4) este en el lugar del candado abierto en el mástil (6). Para encajar la unidad del motor a la parte superior del procesador de alimentos, alinee el punto de la caja del motor con el candado abierto en el mástil y girela hasta que este en el lugar del candado cerrado.

Para remover la unidad del motor procesador de alimentos, gire en sentido opuesto hasta que el punto de la caja del motor este alineado con el candado abierto en el mástil.

Para obtener los mejores resultados con el uso del procesador, corte los alimentos en pedazos no muy grandes y llene el embase hasta la marca indicada. Recuerde no operarlo por más de 20 segundos a la vez.



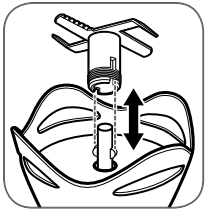
ESTE ACCESORIO NO ESTÁ DISEÑADO PARA ALIMENTOS CALIENTES.

Las Cuchillas Individuales

MiTutto® viene con un conjunto de 4 cuchillas diseñadas para diferentes usos y que conjuntamente con sus 5 velocidades y el turbo permiten lograr excelentes resultados en cada preparación. Usted cuenta con 36 diferentes opciones.

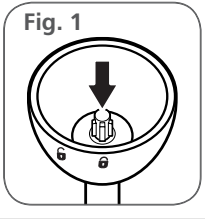
COMO ENSAMBLAR LAS CUCHILLAS:

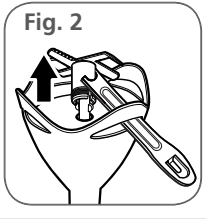
Insertar la cuchilla deseada en la base del mástil, asegurándose de que las incisiones en la cuchilla estén alineadas con las dos muescas en el eje del mezclador.

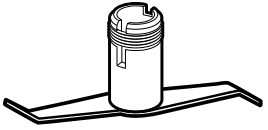


COMO REMOVER LAS CUCHILLAS:

Para remover la cuchilla, sostenga la muesca del eje dentro de la caja del eje (fig. 1). Mientras sostiene la muesca del eje, inserte la herramienta para remover la cuchilla atreves de las rendijas bajo la cuchilla y tire hacia arriba hasta que la hoja salga hacia fuera (fig. 2)



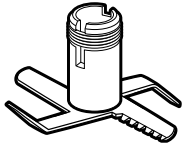




PICATUTTO®

Cuchilla poderosa y efectiva, pica todo tipo de carnes: res, pollo, pavo, cerdo, ternera, entre otras. Pica vegetales crudos con mucha fibra. Mientras pica los alimentos con un movimiento de arriba abajo notara que las grasas y los nervios quedan enrollados en la varilla, dejando como resultado pura proteína.

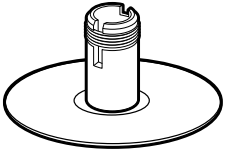
Muy útil para preparar guisos, estofados, budines y panes de carne, chile de carne, quiche, pasteles de carnes y vegetales, torticas y pasteles de cangrejos, alimentos de bebes.



LICUADORA

La cuchilla licuadora con 4 aspas es útil para casi todo tipo de licuados y con todo tipo de alimentos como escarchados, zumos, jugos, merengadas, batidos de proteínas, desayunos en un vaso, salsas de tomate, aderezo para ensaladas, licuar frutas congeladas para cocteles, margaritas, postres y batidos espectaculares.

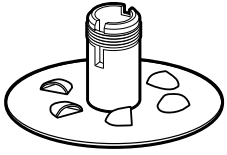
Las Cuchillas Individuales



AEREADOR

Produce mucho aire en los alimentos y es muy útil para todo lo que desee esponjear y darle volumen con aire.

Requiere movimientos de arriba y abajo para airear las mezclas con efectividad. Batir claras de huevos muy esponjosas, merengues, glaseados, pudines, batir cremas, leche descremada, leche en polvo descremada, cualquier mezcla que se desee muy esponjosa. El resultado será más efectivo en un embase cilíndrico. Es muy efectivo en crear espuma en leches y cremas desnatadas, con lo que puede presentar café y mokachinos muy apetitosos sin grasa. Es útil en recetas de ponches, pudines, pie de limón con merengue, soufflé.



PUREE DISC

Esta cuchilla deshace los grumos en segundos. Ideal para puré de papa, salsas, compotas y puede hacerlo directamente en la estufa. Para todo tipo de mezclas con líquidos como mezcla de pasteles, panquecas, merengadas y batidos en el mismo vaso para tomar. Mayonesas, aderezo para ensaladas con alimentos crudos.

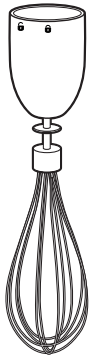
Esta cuchilla puede ser utilizada dentro de jarras y tazas y su movimiento dependerá de la forma y el tamaño del envase. Por ejemplo: para compotas y salsas muévala de un lado al otro cubriendo todos los espacios. Para puré muévala de arriba abajo, Mientras deshace los grumos.

Algunas buenas preparaciones con esta cuchilla: el mejor puré de frutas y vegetales, salsa de pavo, salsa alioli, salsa tártara, cocteles, humus y mucho más.

También esta cuchilla es muy útil en la preparación de cosméticos con productos naturales para la belleza o la salud.

Para sus fiestas y momentos de brindis, usted puede mezclar los mejores cocteles como un verdadero barman, en segundos y dispóngase a disfrutar los aplausos.

Batidor



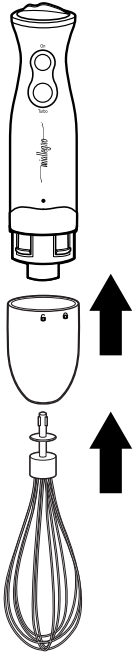
El batidor para montar crema batida, claras de huevo, merengues, mezclar masas esponjosas y postres instantáneos.

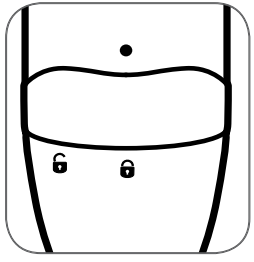
PARA LOS MEJORES RESULTADOS:

- Utilice una vasija ancha.
- Solo bata hasta 400 ml de crema fría (min. 30% de contenido graso, 4-8°C).
- Solo bata hasta 4 claras de huevo a la vez.
- Mueva el batidor en sentido de las agujas del reloj.

COMO ENSAMBLAR EL BATIDOR

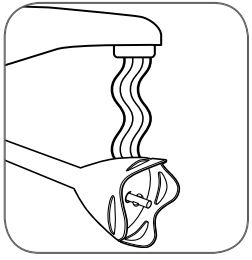
Inserte la caja de engranajes del batidor (7) a la pieza del motor hasta que encaje y las flechas coincidan.





Cuidado y Limpieza del MiTutto®

- Siempre desenchufe el MiTutto® del tomacorriente antes de limpiarlo o remover alguna de sus partes.
- Limpie la parte del motor y la base de la caja de engranajes del batidor con un trapo húmedo. No sumerja en agua la caja de engranajes. El batidor se puede quitar de la caja de engranaje del batidor para facilitar la limpieza.
- La parte de metal del mástil puede ser enjuagada bajo el chorro del agua, es decir la parte que está en contacto con los alimentos.



- El procesador de alimentos, la tapa del procesador de alimentos y las cuchillas pueden lavarse en el lavaplatos automático en el estante superior. Sin embargo, después de haber procesado alimentos muy salados, debe enjuagar inmediatamente las cuchillas.

Ideas Para Cocina Creativa

DELICIOSOS BATIDOS (SMOTHIES)

Con ingredientes básicos como el yogurt, frutas frescas, miel u otros edulcorantes (azúcar, sirope de maple, edulcorante para dietas), y frutas congeladas, jugo de frutas congelados o pulpa de frutas congeladas.

Golpear un poco las frutas o jugo congelados para obtener pedazos más pequeños. Dependiendo de la cantidad a preparar puede usar el vaso grande donde se lo va a tomar o puede usar jarras con la capacidad necesaria. Puede usar el MiTutto® con la cuchilla "LICUADORA" en la velocidad 5 y el turbo. Así obtiene un delicioso y nutritivo batido, bien frio sin necesidad de hielo ni agregar agua.

CAFÉ MUY ESPUMOSO CON LECHE, MOCACHINO, O CAPUCHINO CON LECHE DESCREMADA O DESNATADA

Use el vaso que trae el equipo, el MiTutto® con la cuchilla "AEREADOR", colocar el marcador de velocidad en 3 y hacer los movimientos de abajo hacia arriba. Los resultados son increíbles, puede disfrutar y compartir un café espumoso. Si usa leche o crema completa obtendrá mucho mas espuma y de calidad bien consistente.

PICAR, PICAR Y PICAR FÁCIL. EL PROCESADOR DEL MITUTTO® ES IMPRESCINDIBLE.

Para preparar salsas y platos que requieran muchos vegetales y hierbas picadas como ajos, cebollas, pimientos verdes, rojos, jalapeños, tomates frescos o deshidratados, olivas sin semillas, berenjenas y hierbas* como: cilantro, time, perejil, albahaca, hierbabuena , orégano y muchas otras.

PUEDE USAR EL PROCESADOR EN DOS OPCIONES:

A) Coloque los ingredientes uno por vez, en el procesador, coloque el marcador de velocidad en 1 o 2. Apriete el botón de pulsar por pocos segundos y suéltelo, hágalo tantas veces como le sea necesario para obtener el resultado deseado. Transfiera el ingrediente picado a un bol y continúe con los siguientes ingredientes. Cuando tenga todos los ingredientes picados puede mezclarlo con los otros ingredientes de la receta y listo. Recetas tales como ensaladas, tacos, encurtidos de vegetales, tabule, picodegallo, picado para guisos, tamales, hallacas, etc.

B) Coloque todos los ingredientes en la procesadora, apriete el botón pulsar tantas veces como sea necesario hasta alcanzar el resultado deseado. Recetas tales como humus, guacamoles, crema para untar, dips, salsa de mango, etc.

*Para el picado fino y uniforme de las hierbas use velocidad 1 e intervalos cortos de procesado.

CREMAS DE VEGETALES. CREMAS DE AUYAMAS, PAPAS, CALABACÍN, BRÓCOLI ENTRE OTROS

Coloque los ingredientes en la olla y cuando los vegetales estén listos. Apague el fuego. Ensamble el MiTutto® con la cuchilla "LICUADORA" y en la misma olla triture los ingredientes de la crema hasta obtener la consistencia deseada. Si la receta exige leche, crema de leche, mantequilla o cualquier otro ingrediente agréguelo a la olla y continúe mezclando con el MiTutto®, servir y disfrutar sin ensuciar otros embases. De la olla al plato.

GLASEADOS Y CUBRIMIENTOS DE PASTELES DE QUESO CREMA

Opción A) Coloque el queso crema en el vaso del equipo con los otros ingredientes que usted usa.

Coloque la cuchilla "AEREADOR" y haga los movimientos de arriba hacia abajo hasta obtener la consistencia deseada.

Opción B) Coloque el queso crema y los otros ingredientes que usted usa en la procesadora. Apriete el botón de activar en intervalos cortos hasta que obtenga la consistencia deseada.

Mis Notas

Si deseas compartir con el equipo de Miallegro® tus descubrimientos e ideas comunícate con nosotros a la dirección support@miallegro.com

Por registrar su producto, visita nuestro portal web: www.miallegro.com/us

Numero de Modelo _____

Numero de Serie _____

Fecha de Compra _____

Nombre de Tienda _____

MiallegroUSA

@miallegro

MiallegroUSA

@miallegro

MiallegroUSA

www.miallegro.com/us

Miallegro®'s 15-month Warranty

Miallegro® will replace this item due to any defect in material or workmanship, including electrical or mechanical defects, within the 15 month warranty period beginning on the date of purchase. This present policy will remain valid only if the product is used solely for domestic purposes.

This warranty becomes null and void if any of the following occurs:

- The item is used for commercial purposes or contrary to the user manual.
- The item has been disassembled, repaired or altered by any person other than an authorized Miallegro® Service Center.
- The item has been misused or not properly maintained.
- The item has any damage not caused by manufacturer's defects.
- The item was damaged due to accident, unnecessary force or use of improper voltage or current;
- The item is damaged due to normal wear and tear.

This warranty provides you with specific legal rights. You may also have other rights, which vary from state to state.

Contact us for excellent customer support:

Via e-mail at support@***Miallegro***.com

or toll free by calling 1-888-***Miallegro*** (1-888-642-5534).

www. miallegro .com

Póliza de Garantía

Miallegro® substituirá gratuitamente por cualquier defecto de fabricación eléctrico o mecánico, de este aparato dentro de los 15 meses del periodo de garantía, de la fecha original de la compra. La presente póliza tendrá cobertura siempre y cuando el artefacto sea aplicado al uso domestico.

Perderá validez la póliza en los siguientes casos:

- Cuando se detecte al momento de su revisión el uso del artefacto a nivel industrial o comercial.
- Cuando el articulo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal o establecimientos no autorizados.
- Cuando el artículo fue abusado o descuidado
- Cuando los daños no sean causado por defectos de fabricación
- Cuando los daños sean productos de accidentes, caso fortuito o fuerza mayor, o cuando sean causados por voltajes incorrecto.
- Por desgaste normal del articulo a sus componentes causado por el uso o el transcurso del tiempo.

Para cualquier información es un placer atenderle por los siguientes canales:

a traves de este correo electronico support@***Miallegro***.com

o llamada gratuita al 1-888-***Miallegro*** (1-888-642-5534).

www. miallegro .com

www.miallegro.com

1 888 miallegro
642-5534

support@miallegro.com

© 2013 Idea Team Work, LLC, all rights reserved. The Miallegro® logo, MiTutto® logo, are trademarks of Idea Team Work, LLC, Registered in the U.S. and other countries.

© 2013 Idea Team Work, LLC, todos los derechos reservados. Miallegro® logo y MiTutto® logo son marcas registradas de Idea Team Work, LLC, registradas en los EEUU y otros países.